



Manger bon  
et vite



### Menu complet - 23€

(Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés)

**Plat du jour ou pâtes de la semaine**  
**+ Dessert du jour ou Fromage du jour**  
**+ Café ou Thé**

## Entrées

### Foie Gras - 21€

Compotée d'oignons au vinaigre de framboise, tranche de pain de campagne toastée

### Saumon fumé maison - 18€

Crème montée à l'aneth et au citron vert, perles de yuzu

### Velouté de courgettes au gorgonzola - 19€

Œuf mollet et pignons de pin torréfiés

### Tartine d'effiloché de cochon - 22€

Jus corsé, poire confite et ricotta au miel

### Carpaccio de betterave au xérès - 16€

Purée d'avocat au piment d'Espelette dés de beaufort, noisette hachées et pomme de saison

### A partager :

Selon la sélection du chef

- Panisse et aioli - 9€
- Crevette Panko et sauce sweetchili - 12€
- Petit camembert au four, miel et pistache - 12€
- Couteaux gratinés beurre maître d'hôtel et parmesan - 12€
- Planche mixte ou charcuteries ou fromages - 23€



À partager autour d'un bon verre... parce que le vin, c'est encore meilleur quand on a une excuse.

Prix TTC - service compris

Tous nos plats sont faits Maison - Allergènes disponibles sur demande



## Plats

### Ravioli de bouillabaisse - 26€

Et sa soupe de poisson, tomates confites, cébettes et zestes d'agrumes

### Pavé de veau grillée - 28€

Légumes de saison glacés au beurre, écrasé de pommes de terre et jus aux olives noires

### Risotto vénéré - 26€

Crème de petits pois à la menthe, gambas rôties et herbes fraîches

### Entrecôte sélection - 30€

Frites maison et beurre persillé

### Cheese Burger Delucel - 24€

Buns artisanal, steak haché angus, tomate, iceberg émincé, cheddar, poitrine fumée, cornichon, sauce ketchup et moutarde

### Côte de bœuf - 99€/kg (selon arrivage)

2 Accompagnements au choix : écrasé de pommes de terre à la truffe, Frites maison, Salade, Légumes rôtis de saison



### Menu Enfant - 12€

Jusqu'à 12 ans

Steak haché frite maison ou

Pate crème de parmesan et jambon blanc

Inclus : Sirop et 1 boule de glace parfum au choix :

Vanille, chocolat, citron, fraise, framboise

Prix TTC - service compris

Tous nos plats sont faits Maison - Allergènes disponibles sur demande





## Desserts

### **Autour du chocolat et de l'orange - 9€**

Ganache montée chocolat noir, croustillant feuillantine au chocolat, orange confite et zestes d'orange

### **Tartelette coco- 9€**

Tartelette sucrée, croquant et ganache noix de coco chocolat blanc, purée de mangue et coulis de citron vert

### **La pomme Tatin - 9€**

Pomme cuite au four façon tatin, crumble de noisettes, glace au yaourt et caramel au beurre salé

### **Cookie pistache - 9€**

Cookie moelleux à la pistache et au chocolat, framboises fraîches, coulis de fruits rouges et chantilly

### **Café gourmand - 10€**

Assortiment de gourmandises du chef

#### **Assortiment de glaces au choix**

Servi avec de la chantilly

**Vanille, chocolat, pistache, café, rhum-raisin,  
sorbet citron, fraise, framboise**

1 boule : 3€ | 2 boules : 5€ | 3 boules 7€





## Apéritifs

<b>Ricard / Pastis</b> 4cl	3.90€
<b>Suze</b> 6cl Servi avec un quart de citron jaune	4.90€
<b>Martini Blanc / Martini Rouge</b> 6cl	4.90€
<b>Porto / Campari</b> 6cl	4.90€
<b>Kir vin blanc</b> 12cl Vin blanc, liqueur cassis / mûre / pêche	5.00€
<b>Coupe de champagne</b> 12cl Mayot Lagoguey 1er Cru	12.00€

## Digestifs

<b>Limoncello, 18°</b> Liqueur de citron / liqueur de pomme, servi avec glace pilée	5.00€
<b>Baileys, 17°</b> Liqueur Irish Cream, servi avec glace pilée	7.00€
<b>Get 27, 17,9°</b> Vient du nom de son inventeur Jean Get, créé en 1796 en Haute-Garonne. Aujourd'hui élaboré à Beaucaire dans le Gard, oasis verte émeraude sous le soleil du Sud, servi avec glace pilée.	7.00€
<b>Jack Daniel's, 40° / Jack Honey, 35°</b> Servis à température, avec glace à part.	9.00€
<b>Proper Twelve, whisky irlandais de Conor McGregor, 40°</b> Vieilli en fûts de chêne ayant contenu du bourbon durant au moins trois ans, triple distillé, issu d'un assemblage de single malt irlandais, servi avec glace à part.	10.00€
<b>Aberlour, 10 ans, 40°</b> Whisky riche & vivant, nez marqué, bois humide, Sherry avec notes mentholées & bonbon, servi avec glace à part.	14.00€
<b>Lagavulin, 16 ans, malt 43°</b> Vieilli en fûts de chêne durant 16 ans, arômes intenses, suaves & fumés, délicates notes d'algues marines & de fruits secs, servi avec glace à part.	13.00€
<b>Rhum Diplomatico, Planas, 47°</b> Notes de fruits cuits, tabac blond & miel parfaitement équilibrées.	9.00€
<b>Rhum Mezan XO - Jamaïque, 40°</b> Parfaite authenticité, non altéré, sans filtration à froid, ce qui lui vaut les honneurs des connaisseurs.	12.00€
<b>Grand Armagnac, 40°</b> Délicat assemblage d'eaux-de-vie de grande finesse, nez très frais, fruité, arômes de jeunes prunes, notes boisées en bouche.	9.00€
<b>Cognac Martel VSOP, 40°</b> Teinte ambrée dorée, parfum acidulé : citron vert & réglisse, notes de fruits : coings & raisins secs.	15.00€



## Eaux Minérales

Évian   50cl - 4€   1L - 6€	50cl - 4€   1L - 6.00€
Badoit   50cl - 4€   1L - 6€	50cl - 4€   1L - 6.00€
Orezza   50cl - 4€   1L - 6€	50cl - 4€   1L - 6.00€
St Georges   1L - 7.5€	1L - 7.50€
Perrier 33cl - 4.50€	4.50€

## Softs

Kombucha 33cl Thé pétillant, bio, Gingembre - Citron ou Framboise - Hibiscus	6.00€
Thé glacé à la menthe Maison	4.00€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl	4.50€
Sodas 25cl Limonade, Schweppes Tonic, Fuze Tea, Fanta Orange, Orangina	4.50€
Sirop à l'eau 2cl Grenadine, menthe, pêche, fraise, citron, concombre, orgeat	2.50€

## Jus de fruits

Jus de pomme artisanal 25cl "L'île o pòm"	5.50€
Jus de fruit Pago 25cl ACE, orange, abricot, fraise, poire, tomate	4.00€
Jus pressé 25cl Jus d'orange pressé ou jus de citron pressé	5.90€

## Nos Bières

Pietra 33cl Bière Corse à la châtaigne, brassée en Corse, 6°	6.00€
Fada IPA 33 cl IPA Sunny, brassée en Provence, 5°	7.00€
Fada Blonde 33cl Bière blonde au goût d'abricot, brassée en Provence, 5°	7.00€
Affligem Bière blonde, pression, 6°	25cl - 5.00€   50cl - 9.50€
Heineken Bière blonde, pression, 5°	25cl - 4.50€   50cl - 8.00€





## Boissons chaudes "illy"

<b>Expresso - 2,50€</b>	2.50€
<b>Double Expresso - 4,40€</b>	4.40€
<b>Chocolat chaud - 4,90€</b>	4.90€
<b>Noisette - 2,80€</b> Expresso & lait froid	2.80€
<b>Cappuccino - 4,90€</b> Double Expresso, lait chaud & mousse de lait	4.90€
<b>Café au lait - 4,50€</b> Expresso & lait chaud	4.50€
<b>Café allongé - 2,60€</b> Expresso allongé à l'eau chaude	2.60€
<b>Café frappé - 3,50€</b> Expresso, orgeat & glaçons	3.50€

## Thés & infusions "Père Blaize"

<b>Thé noir Darjeeling supérieur - 5,90€</b>	5.90€
<b>Thé vert parfumé menthe - 5,50€</b> Menthe douce & poivrée	5.50€
<b>Thé Fruits Rouges - 5,50€</b>	5.50€
<b>Maté Vert / Earl Grey - 5,00€</b>	5.00€
<b>Tisane Château d'If - 5,90€</b> Badiane, réglisse verveine, anis vert, fenouil, aneth & romarin	5.90€
<b>Tisane Calanque de Morgiou - 5,90€</b> Thé blanc citronnelle, matricaire, citron écorce & brigadier bouton	5.90€
<b>Tisane des agrumes - 5,90€</b> Rooibos citrus, citronnelle, orange douce, thym, citron, matricaire & souci	5.90€

Parce qu'un bon repas mérite une belle conclusion, nous avons sélectionné avec soin nos boissons chaudes et digestifs.

Du café corsé au thé parfumé, en passant par les liqueurs les plus fines, tout est pensé pour finir sur une belle note.

Chez nous, le plaisir ne s'arrête jamais à l'assiette.



## Cocktails

---

### **Delucel's Cocktail - 11€**

Champagne Mayot Lagoguey, gin sapphire, citron vert, coulis de fruits rouges

### **Mojito - 11€**

Rhum Havana, menthe, citron vert, sucre de canne, Perrier, angostura

### **Pablo Escobar - 11€**

Rhum Havana, ananas, noix de coco, sucre de canne

### **Spritz St Germain - 11€**

St Germain, prosecco, Perrier



## Mocktails

---

### **Virgin Escobar - 7€**

Noix de coco, ananas

### **Bora Bora - 7€**

Citron vert, ananas, maracuja, grenadine







## Vins Blancs

### La Tournée

Vermentino, Ferraton-Languedoc 2023

12.5cl 50cl 75cl

4.5€ 22€

### Le Clocher

AOP Côtes de provence 2025 - St Tropez

5.5€ 26€

### Uby N°4

IGP Côtes de Gascogne 2023

30€

### Château La Coste

AOP Coteaux d'Aix en Provence 2023

6€ 24€ 32€

### Marie-Rose

AOP Coteaux d'Aix en Provence 2023

34€

### Bourgogne Aligoté

Jean Moreau & Fils - AOC Bourgogne 2023

39€

### Chablis

Dame Nature - Bourgogne - Bio 2022

57€

## Vins Rosés

### Le Clocher

AOP Côtes de provence 2025 - St Tropez

5.5€ 26€

### Colette

Languedoc, Vin de France, Bio, Grenache-Caladac-Merlot 2023

5€ 28€

### Château La Coste

AOP Coteaux d'Aix en Provence 2023

24€ 32€

### Paternel

Côtes de Provence Bio 2023

6.5€ 38€

## Vins Rouges

### La Tournée

Syrah - Grenache, Ferraton-Languedoc 2023

4.5€ 22€

### Le Clocher

AOP Côtes de provence 2025 - St Tropez

5.5€ 26€

### Cuvée Delucel

Domaine des Césars - AOP Côtes du Rhône 2022

5.5€ 30€

### Château La Coste

AOP Coteaux d'Aix en Provence 2023

24€ 32€

### Fernand

Languedoc, vin de France, Bio, 100% Merlot 2021

5.5€ 34€

### Lucius

Saint-Émilion, Bordeaux 2019

7.5€ 56€





## Pichets de vin

---

**Pichet du Lundi au Vendredi midi (hors jours fériés)**

**Tournée Ferraton & Fils - 25cl - 8€ / 50cl - 16€**

Blanc / Rouge - 2023

**Domaine de Sumeire - 25cl - 8€ / 50cl - 16€**

Le rosé de S - 2023

## Champagnes

---

**Mayot Lagoguey - 15cl - 12€ / 75cl - 75€**

**Ruinart Rosé - 75cl - 100€**

